



Chef de cuisine : *Christophe Poard*

Directeur du Restaurant : *Eric Pelchat*

Hiver 2017

UN MOMENT D'EXCEPTION

LES SPECIALITES ATOUR DE LA TRUFFE (Tuber Magnatum Pico)

AN EXCEPTIONAL MOMENT, SPECIALTIES ABOUT TRUFFLE

Pâtes fraîches à la truffe Blanche « Tuber Magnatum Pico »... 80 €
Fresh pasta with " Tuber Magnatum Pico " white truffle...

Œuf cuit à basse température, crème d'artichaut et truffe blanche « Tuber Magnatum Pico »... 82 €
Egg cooked at low temperature, cream of artichoke with " Tuber Magnatum Pico " white truffle...

EN PLAT / TO FOLLOW WITH

Noix de Saint-Jacques, bouillon au lait de coco, truffe blanche « Tuber Magnatum Pico »... 115 €
Sea scallop, coconuts milk served with Served with " Tuber Magnatum Pico " white truffle...

Homard Bleu Européen, bouillon de crustacés,
poivrons fumés, truffe blanche « Tuber Magnatum Pico »... 117 €
European blue lobster, shellfish broth, smoked sweet pepper with " Tuber Magnatum Pico " white truffle...

Pigeon entier élevé au lait « Pornic », sauce café et romarin,
crème de céleri truffée et vin d'Arbois, truffe blanche « Tuber Magnatum Pico »... 117 €
Pigeon raised in milk, coffee and rosemary sauce, truffled celery cream and Arbois wine, with " Tuber Magnatum Pico " white truffle...

Suprême de volaille de Bresse, Marjolaine, champignon Erynjii, purée de céleri truffée,
coing caramélisé, truffe blanche « Tuber Magnatum Pico »... 120 €
Bresse poultry supreme, Marjoram, Erynjii mushrooms with " Tuber Magnatum Pico " white truffle...

La truffe Blanche (Tuber Magnatum Pico) servie au gramme 14 € le gramme
White truffle Tuber Magnatum Pico served by the gram

LES ENTRÉES - FIRST COURSES

Saumon mariné, rouget barbet, jus de persil, citron confit, huile de noix... <i>Marinated salmon, red mullet, parsley juice, lemon confit, walnut oil...</i>	45 €
Noix de Saint-Jacques Nacrées, betterave et glace hareng fumé... <i>Sea scallops just sealed, beetroot and smoked hearing ice cream...</i>	42 €
Ravioles de tourteau, émulsion gingembre et crustacés, champignons de Paris... <i>King crab raviolis, ginger and shellfish emulsion, button mushrooms...</i>	36 €

LA MER - FISH COURSES

Turbot sauvage, sabayon petits pois, tomate confite et coques... <i>Wild turbot, sabayon peas, preserved tomato and cockles, vegetables...</i>	65 €
Noix de Saint-Jacques, caviar de « Neuvic » 30 grs, beurre de champagne aux huitres... <i>Sea scallop, caviar selection "Neuvic" 30grsRed mullet, oyster and champagne butter...</i>	98 €
Homard Bleu Européen, bouillon de crustacés, poivrons fumés... <i>European blue lobster, shellfish broth, smoked sweet pepper...</i>	75 €

LA TERRE - MEAT COURSES

Tartare de bœuf fumé et huître de Pleine Mer (J-P Bluzat), caviar Oscière de Neuvic, pommes de terre grenailles au jus d'agneau... <i>Smoked beef tartar and oyster, Oscière caviar from Neuvic, new potatoes with lamb juice...</i>	70 €
Pigeon entier élevé au lait « Pornic », sauce café et romarin, crème de céleri truffée et vin d'Arbois... <i>Pigeon raised in milk, coffee and rosemary sauce, truffled celery cream and Arbois wine...</i>	75 €
Suprême de volaille de Bresse farcie truffe noire, sauce truffes, champignon Erynjii, purée de céleri truffée, coing caramélisé... <i>Bresse poultry supreme stuffed with black truffle, truffle sauce, Erynjii mushrooms...</i>	78 €
<u>La sélection de nos maîtres fromagers</u> — <i>Our matured fine seasonal cheeses.</i>	28 €

LES DESSERTS - DESSERTS COURSES *Chef Pâtissier Guillaume Ducatez*

Dessert du moment ... <i>Dessert suggestion...</i>	16 €
Arlequin ... <i>Raspberry mousse, beet sorbet, meringue with cardamom...</i>	25 €
Chocolat Truffé... <i>Truffled chocolate cream, cocoa and bergamot sorbet, whipped cream...</i>	20 €
After eight au lait d'amandes... <i>Creamy black chocolate blend, almond milk cream...</i>	20 €

Tous les plats sont faits maison et donc élaborés sur place à partir de produits bruts

All dishes are homemade and therefore locally developed from raw products

Nos poissons proviennent de pêche de petit bateau ; des modifications peuvent intervenir en fonction des criées du jour.

Our fishes come from an artisanal line caught and may change according to the market.

Les viandes proposées sont issues exclusivement d'élevages français.

The meats proposed come exclusively from french farms